

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-global-ukon-noz-szef-kuchni-20-cm-noz-universalny-15-cm-noz-do-obierania-9-cm-p-8156.html>



Zestaw noży Global Ukon Nóż Szef kuchni 20 cm + Nóż uniwersalny 15 cm + Nóż do obierania 9 cm

Cena	949,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320030
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Zestaw noży **Global Ukon** to komplet trzech wysokiej jakości japońskich noży kuchennych, który świetnie sprawdzi się zarówno w domowej kuchni, jak i w profesjonalnym użyciu. W skład zestawu wchodzi:

Nóż Szefa Kuchni (20 cm) – to wszechstronny, duży nóż idealny do krojenia mięsa, warzyw, ryb czy siekania ziół. Długa i szeroka klinga pozwala na wygodną i precyzyjną pracę, nawet przy większych produktach.

Nóż uniwersalny (15 cm) – średniej wielkości nóż do codziennych zadań kuchennych. Nadaje się świetnie do krojenia owoców, warzyw, serów, a także mniejszych kawałków mięsa. To praktyczne narzędzie, które często okazuje się najbardziej użyteczne na co dzień.

Nóż do obierania (9 cm) – mały, precyzyjny nóż przeznaczony do obierania warzyw i owoców, a także do drobniejszych prac wymagających większej kontroli, jak wycinanie gniazd nasiennych czy dekoracyjne cięcia.

Noże z serii **Global Ukon** charakteryzują się eleganckim, nowoczesnym designem, doskonałym wyważeniem i ostrzami wykonanymi ze stali nierdzewnej o wysokiej twardości. Ich ergonomiczne rękojeści z charakterystycznymi wypustkami zapewniają pewny chwyt i wygodę użytkowania. To zestaw dla osób, które cenią jakość, precyzję i estetykę w kuchni.

Skład kompletu:

Nóż Szefa Kuchni (20 cm)

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 34,5 cm
Długość ostrza - 20,0 cm
Szerokość klingi - 4,5 cm
Grubość klingi - 2,1 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 190 g

Nóż uniwersalny (15 cm)

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 27,5 cm
Długość ostrza - 15,0 cm
Szerokość klingi - 3,0 cm
Grubość klingi - 1,7 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 101 g

Nóż do obierania (9 cm)

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 19,0 cm

Długość ostrza - 9,0 cm

Szerokość klingi - 2,4 cm

Grubość klingi - 2,5 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 108 g

Made in Japan